

Café Kræs og Restaurant Ringkøbing

Ved Fjorden 2b
6950 Ringkøbing
Tlf. 97 32 42 88

Dampet rødtunge

x personer

Ingredienser

8 rødtungefiletter
1 bdt. persille
salt
peber
2 dl. hvidvin
2 dl. piskefløde

Tips

Når man laver fiskeruller, er det en fordel at vende skindsiden ind i rullen – så trækker rullen sig sammen, når den påvirkes af varme.

Fisk er gennemsygte/bagte, når farven ændres fra grålig til hvid.

Tilberedning

Rødtungefiletterne breddes ud på et spækbrædt. Duske af persille lægges på hver filet. Salt og peber drysses over. Filetterne rulles sammen og lægges i et ovnfast fad. Hvidvin og fløde tilsættes. Fadet dækkes med staniol. Sættes i ovnen v. 180 grader i ca. 30 min

Servering

Fiskerullerne anrettes med lidt af sovsen henover. Nye kartofler og friske asparges er det optimale tilbehør til denne ret.

Karen Marie Germann



**Hurra for Fisk
Hvide Sande Kogebogen**